

LC-Aktuell

Juli 2010



Viele heimische Betriebe und zunehmend auch mehr Klein- und Mittelunternehmen nutzen die Chancen und weiten ihre Verkaufsgebiete aus. Auf der LC-Website im Menüpunkt „Informationsservice Export“ finden Sie eine kurze, prägnante Darstellung über die wesentlichsten Fakten ausgewählter Exportländer wie Kroatien, Italien, Slowenien, Slowakei und aktuell Ungarn.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 2.



Eine salzreiche Diät kann das Risiko für Bluthochdruck und Schlaganfall steigern. Obwohl immer wieder geraten wird, sparsam mit Salz umzugehen, fällt dies vielen Menschen schwer. Einer amerikanischen Studie zufolge kann dies vor allem jene mit besonders feinem Geschmackssinn betreffen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 5.



Um auch für österreichische Qualitätsbetriebe und deren qualitativ hochwertige und einzigartige Produktportfolios den internationalen Markteintritt attraktiver und vor allem möglich zu machen, haben sich die LC-Partner Moser & Co. Ges.m.b.H., Hütthaler KG, Reiter Fleischwaren sowie die Unternehmen alpruf Handels-GesmbH und Anton Haubenberger GesmbH zu einem Kooperationsprojekt zusammengeschlossen.

Nähere Informationen erhalten Sie auf Seite 12.

Impressum:

Aus dem LC-Management	2
LC-Partner	3
Wussten Sie schon,.....	5
Veranstaltungen	7
LC-Partner-News	10
Kooperationsprojekte.....	12
Partnerbörse.....	13
Impressum.....	15

1. Aus dem LC-Management



Informationsservice Export auf der LC-Website

Wollen auch Sie Ihre Absatzmärkte erweitern und sich ein erstes Bild über mögliche Exportländer machen? Ab sofort finden Sie eine kurze, prägnante Darstellung über die wesentlichsten Fakten ausgewählter Exportländer wie Kroatien, Italien, Slowenien, Slowakei und aktuell Ungarn auf der LC-Website.

Nähere Informationen erhalten Sie unter:

http://www.lebensmittelcluster.at/startseite/informationsservice_export.html

Informationsservice Export

Für Oberösterreich ist der Handel mit Waren und Dienstleistungen ein entscheidender Bestimmungsfaktor der wirtschaftlichen Entwicklung. Viele heimische Betriebe und zunehmend auch mehr Klein- und Mittelunternehmen nutzen die Chancen und weiten ihre Verkaufsgebiete aus.

Wollen auch Sie Ihre Absatzmärkte erweitern und sich ein erstes Bild über mögliche Exportländer machen? Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine kurze, prägnante Darstellung über die wesentlichsten Fakten ausgewählter Exportländer.

In Kooperation mit:

WKO AUSSENWIRTSCHAFT OBERÖSTERREICH

export center OBERÖSTERREICH

SP Staudinger & Partner

Unternehmensentwicklung
Fördermanagement
Seminare und Trainings
www.staudinger-partner.com

Ihr VKB-Bank Berater hilft Ihnen dabei!

AWO-Veranstaltungen der Nahrungsmittel- und Getränkebranchen:
<http://portal.wko.at/wk/quer/interpret1.wk?ver.th.id=1202&ver.th.in=2&Child=5>

Schmankerl aus OÖ - Rezeptvorschläge gesucht

Für die Erweiterung der Rezeptdatenbank auf der LC-Website möchten wir Ihnen die Gelegenheit geben, auf der neuen LC-Homepage Rezepte mit Ihren Produkten zu veröffentlichen.

Bei Interesse schicken Sie Ihre Rezeptbeschreibungen inklusive einem Foto an folgende Adresse: maria.schweighofer@wkoee.at

Wir freuen uns schon auf viele schmackhafte Gerichte und Schmankerl.



2. LC-Partner



Neue LC Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!



Lagerhausgenossenschaft Pregarten-Gallneukirchen reg.Gen.m.b.H.
Linzerberg 19
4209 Engerwitzdorf
www.lagerhaus.at

Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH

Die "Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH" ist eine mittelständige Bäckerei - Konditorei. Angeboten werden sämtliche Brot- und Gebäcksorten, sowie Spezialbrote, aber auch Mehlspeisen und kreative Sonderanfertigungen für Hochzeiten und andere festliche Anlässe.

Der Verkauf erfolgt über ein Geschäft im Ort, über den Wiederverkauf und über eigene Verkaufsbusse regional von Haus zu Haus.

Nach 8-jähriger Tätigkeit als Betriebsleiter übernimmt Markus Resch, Bäcker- und Konditormeister am 01.07.2004 die Bäckerei Strasser und gründet die "Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH". Somit entsteht ein großer regionaler Bezug, der mit dem Einkauf von Rohstoffen aus dem Kremstal (95% des Gesamtmehles, Nüsse, Eier, Nudeln, Rapsöl,...) bestätigt wird.

Die Einbindung der Backstube in einen Vierkanthof verstärkt den bodenständigen, unverfälschten Charakter der Backwaren. Der Mitarbeiterstand hat sich seither von 24 auf 35 erweitert, der Lehrlingsstand von 0 auf 5.

Durch neue, selbst erstellte Brotrezepturen gilt es sich abzuheben, innovative Ideen umzusetzen und somit Vorteile im Verkauf zu nützen.

Nähere Informationen zur Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH erhalten Sie unter www.lebensmittel-cluster.at

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen! E-Mail: maria.schweighofer@wkoee.at



3. Wussten Sie schon ...?

Warum manche zu salzreicher Kost greifen

Eine salzreiche Diät kann das Risiko für Bluthochdruck und Schlaganfall steigern. Obwohl immer wieder geraten wird, sparsam mit Salz umzugehen, fällt dies vielen Menschen schwer. Einer amerikanischen Studie zufolge kann dies vor allem jene mit besonders feinem Geschmackssinn betreffen.

Im Rahmen der Studie sollten 87 Männer und Frauen verschiedene Stoffe geschmacklich einschätzen. Jene Teilnehmer mit besonders empfindlichem Geschmackssinn aßen scheinbar allein schon deshalb mehr Salz, um andere Aromen abzuschwächen, wie etwa den Geschmack von Käse. Diese Leute empfinden salzarmen Käse als unangenehm, denn der bittere Geschmack ist ihnen zu dominant, meinen die Forscher.



Die meisten Leute mögen den Geschmack von Salz, erklären die Forscher der Penn State Universität. Aber manche Menschen essen mehr Salz, sowohl weil sie den Geschmack mehr lieben, als auch weil es andere unangenehme Aromen von Lebensmitteln blockiert.

Quelle: science.ORF.at

Schutzwirkung von Kaffee vor Krebs im Rachenraum erforscht

Eine Auswertung von neun Studien zeigt, dass Kaffee vor Krebs des Rachenraums schützt. Wer täglich mindestens vier Tassen des Koffeingetränks konsumiert, hat im Vergleich zu Personen, die keinen Kaffee trinken ein um fast 40 Prozent geringeres Risiko, Tumore in der Mundhöhle oder im Rachenraum zu entwickeln. Tee hat demnach keine solche Schutzwirkung. Bei koffeinfreiem Kaffee war die Datenbasis für eine Aussage zu dürftig.



Da Kaffee so viel verwendet wird, und diese Krebsformen so häufig vorkommen und mit einer schlechten Prognose verbunden sind, haben Resultate weitreichende Folgen für die öffentliche Gesundheit, meinen die Forscher der Universität von Utah in Salt Lake City, deren Studie im Fachblatt "Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention" erscheint.

Schon früher hatten andere Studien auf ein geringeres Krebsrisiko bei Kaffeetrinkern hingedeutet. Demnach schützt der Koffeintrunk etwa vor aggressivem Prostatakrebs oder auch vor Hirntumoren.

Quelle: www.derstandard.at

Deutsche Biokäufer leben viel gesünder



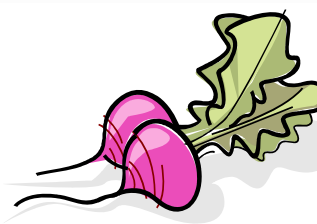
Biokäufer leben gesünder. Sie essen mehr Obst und Gemüse, weniger Fleisch und Wurst, trinken weniger Limonade, treiben mehr Sport und rauchen weniger. Dies haben Wissenschaftler vom Max-Rubner-Institut für Ernährung und Lebensmittelforschung (MRI) in Karlsruhe herausgefunden. Die Forscher werteten Daten der Nationalen Verzehrstudie aus, bei der rund 20.000 Deutsche zu ihren Ernährungs- und Verhaltensgewohnheiten befragt wurden.

Die meisten Käufer von Biolebensmitteln finden sich in der Altersgruppe von 35 bis 50 Jahren. Junge Erwachsene und Rentner kaufen am seltensten Bio.

Quelle: www.oe24.at

Nitratgehalt in Roten Rüben senkt Blutdruck

Der Nitratgehalt des Saftes der Roten Rüben hilft, den Blutdruck zu senken. Zu diesem Ergebnis sind Wissenschaftler der Barts and the London School of Medicine and Dentistry gekommen. Der Blutdruck senkte sich innerhalb von 24 Stunden, nachdem entweder Saft getrunken oder Nitrat-Tabletten eingenommen wurden. Je höher der Blutdruck ist, desto größer ist auch die Wirkung der Nitrate. In der Notfallmedizin findet der Nitrospray deshalb unter anderem bei Bluthochdruckkrisen seinen Einsatz. Glyceroltrinitrat, der Wirkstoff von Nitrospray, ist ein gefäßwirksames Nitrat.



Mit den Ergebnissen der aktuellen Studie besteht die Hoffnung, dass es auch "natürliche" Möglichkeiten gibt, den Blutdruck zu senken. Nitrate sind in einer ganzen Reihe von Gemüsearten enthalten. Eine frühere Studie hatte bereits nachgewiesen, dass das Trinken des Rote-Rüben-Saftes den Blutdruck auch bei Menschen mit normalen Werten deutlich senkt.

Die Forscher haben nachgewiesen, dass das anorganische Nitrat der Roten Rüben bei der Verarbeitung im Körper in Stickoxid umgewandelt wird. Dieses Gas hält die Blutgefäße frei und entspannt. Damit sinkt auch der Blutdruck.

Quelle: www.derstandard.at

Haftungsausschluss

Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unten der angegebenen Quelle genannten Artikel. Da die inhaltliche Richtigkeit dieser Artikel nicht vollständig geprüft werden kann, erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der LC-Aktuell-Redaktion. Sie übernimmt deshalb keinerlei Haftung für etwaige vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten. Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.

4. Veranstaltungen



LC-Veranstaltungen

Die Veranstaltungen im Rahmen des LC ÖÖ
werden von der



unterstützt.

Herzlichen Dank!

Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminarartikel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE				
Sinn der spirituellen Werte in der Wirtschaft - Die Brücke zum Erfolg!	05.10.2010: 18:30 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer:10237c
Erfolgreiches Selbst - und Zeit-Management! - Kluge Unternehmer steuern Zeit und Gewinn	13.10.2010: 09:00 - 17:30 Uhr	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer:10131c
Der Unternehmer und sein Betriebsstandort - Betriebsanlage, Flächenwidmung, Bauordnung,...	12.10.2010: 17:00 - 21:00 Uhr	129,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer: 9275c
Professionell mit verschiedenen Menschentypen umgehen! - Die Welt des Anderen verstehen	13.10.2010: 18:30 - 21:00 Uhr	49,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7054, unternehmerakademie@wifi-ooe.at , Kursnummer 5862c
LVA- Lebensmittelversuchsanstalt				
Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht	29.09.2010	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Der interne Auditor	06.10.2010	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Sensorik der Brot- und Backwaren	07.10.2010: 09:00 - 16:15 Uhr	490,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: seminare@lva.co.at
Lebensmittelakademie				
Angewandte Sensorik: Rohwurst und Rohpökelwaren - sensorisch bewerten	30.08.2010	Keine Angaben	Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at
Sensorik-Spezialkurs für Bäcker	31.08.2010	Keine Angaben	Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, lm-akademie@wko.co.at

Messen und internationale Veranstaltungen

AGRA 2010 / INPACK 2010

Internationale Messe für
Landwirtschaft und
Nahrungsmittelindustrie /
17. Internationale Messe
für Verpackung,
Verpackungstechnik und
Logistik

21. - 26.08.2010
Gornja Radgona, Slowenien

BioFach Japan 2010

AWO Gruppenausstellung -
Internationale Fachmesse
für Bioprodukte für Japan

21. - 23.09.2010
Tokio, Japan

TECNO FIDTA 2010

Internationale Messe der
Nahrungsmittelindustrie

21. - 24.09.2010,
Centro Costa Salguero,
Argentinien

Expoalimentaria 2010

Fachmesse für
Lebensmittel, Getränke,
Gastronomie und
Lebensmitteltechnik

22. - 24.09.2010
Lima, Peru

Sabah International Expo SIE 2010

Konferenz und Ausstellung
auf der Fachmesse für
Industrie, Landwirtschaft
und Immobilien

14. - 18.10.2010
Kota Kinabalu, Malaysia

Holzofen-Leberkäse-Spezialist feiert 100-Jahr-Jubiläum mit Neuheit



Staudingers Holzofen-Leberkäse aus Nußbach im Kremstal feiert heuer sein 100-Jahr-Jubiläum. Firmenchef Hans Staudinger hat aus der kleinen Fleischerei seines Großvaters einen 30-Mann-Betrieb gemacht und erwirtschaftet pro Jahr rund fünf Millionen Euro Umsatz.

Seit zwei Monaten sind die Produkte nicht mehr nur in der Feinkostabteilung erhältlich, sondern können auch geschnitten und verpackt im Selbstbedienungsbereich der Lebensmittelgeschäfte gekauft werden.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Jausenbrot in aller Munde



Brot und Gebäck gehören für Kinder und Jugendliche zu einer ausgewogenen Ernährung. 6- bis 14-Jährige essen mehrmals täglich Brot und Gebäck, bevorzugt zur Schuljause und zum Frühstück. Das hat das market-Institut im Auftrag von backaldrin in der österreichweiten „Kinderstudie“ in Erfahrung gebracht.

Zwei Drittel der Befragten gaben an, am Vortag zum Frühstück Brot und Gebäck gegessen zu haben. 7 von 10 Kindern bzw. Jugendlichen gönnten sich zur Schuljause Vollkornbrot, Kornspitz®, Semmel & Co. 60 % ließen sich zum Abendessen bzw. zur Jause Gutes aus den Backstuben schmecken.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

2 x DLG-Gold für Fleischer-HTL



Die Schüler des 2. Jahrganges der Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn können sich wieder freuen - sie haben Goldmedaillen mit ihren Produkten Karreespeck und Leberpastete beim internationalen Produktwettbewerb der DLG in Bad Salzuflen unter 6.000 beurteilten Fleischwaren geholt.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Bibelbrot® -Spende für SOS-Kinderdörfer in Haiti



Jedes Stück Bibelbrot® stellt sich unter dem Motto „Wer teilt, hat mehr“ in den Dienst der guten Sache. Für die beiden SOS-Kinderdörfer in Haiti hat das Brot mit den Zutaten aus dem Buch der Bücher 7.500 EUR erlöst. backaldrin-Eigentümer und Bibelbrot®-Erfinder Peter Augendopler hat den Spendenscheck im SOS-Kinderdorf Altmünster übergeben.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

Landhof ausgezeichnet



Anfang Juli war Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer beim Wurst- und Schinkenspezialist Landhof in Linz zu Gast. Im Rahmen seines Besuchs verlieh der Landeshauptmann dem Unternehmen feierlich das Recht zur Führung des OÖ. Landeswappens.

Nähere Informationen: www.lebensmittel-cluster.at

6. Kooperationsprojekte



Das BESTE aus den ALPEN Österreichs für die WELT

Speziell im EU-Raum herrscht ein preisumkämpfter Zustand, der von „Billigproduzenten“ dominiert wird. Die Anbieter von Waren mit äußerst kostengünstigen Herstellungsverfahren nehmen eine Machtstellung am Markt ein und kontrollieren das Geschehen. Österreichische Qualitätsbetriebe werden vor das Problem gestellt, die Herausforderung mit jenen Billigherstellern aufgrund des zu großen Preisunterschiedes nicht annehmen zu können.

Um auch für österreichische Qualitätsbetriebe und deren qualitativ hochwertige und einzigartige Produktportfolios den internationalen Markteintritt attraktiver und vor allem möglich zu machen, haben sich die LC-Partner Moser & Co. Ges.m.b.H., Hütthaler KG, Reiter Fleischwaren sowie die Unternehmen alpruf Handels-GesmbH und Anton Haubenberger GesmbH zu diesem Kooperationsprojekt zusammengeschlossen.



Österreichische Schmankerl auf einer Messe in Dubai.

7. Partnerbörse



Wir möchten darauf hinweisen, dass das Vermittlungsservice im Rahmen der Partnerbörse ausschließlich LC-Partnern zur Verfügung steht!

Technologieangebot:

“Innovative Methode zum schnellen Nachweis von Escherichia coli (E. coli)“

Kurzfassung:

A Latvian research group has developed a new approach in the method for detection of Escherichia coli cells in various samples (drinking water, beverages, foodstuffs). Other microbes can also be analyzed. Several improvements have been made for FISH (Fluorescence In Situ Hybridization) method by using PNA (Peptide-Nucleic Acid) probe and including an option determining the viability of cells in question. The research group is looking for partners for technical and scientific cooperation.

Nähere Informationen zum Angebot:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10_58AD_3HN3 LV

Technologienachfrage:

„Alternative Technologie zur Pasteurisierung“

Kurzfassung:

A Spanish agrofood Technological Centre is looking for an alternative technology to the thermal pasteurization process usually applied to orange juices. They are seeking for technical cooperation or commercial agreements with technical assistance in order to implement or adapt a new technology to the orange juice manufacture process.

Nähere Informationen zur Nachfrage:

http://www.enterpriseuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=bbs-show.php&bbsref=10_27F4_3HS3 ES

☆☆

Weitere Kooperationsangebote und -anfragen finden Sie in der internationalen Technologiedatenbank des Enterprise Europe Network unter

http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=start_l1.php

Bei der Bereitstellung der Datenbank arbeitet der LC OÖ mit der CATT Innovation Management GmbH (regionaler Partner im Enterprise Europe Network) zusammen.

Nutzen Sie die Möglichkeit, in der Datenbank nach innovativen Technologien zu suchen. Verwenden Sie dazu entweder Stichwörter (in Englisch) oder suchen Sie in den einzelnen Technologiesektoren

- Biologie/Biotechnologie
- Landwirtschaft
- Lebensmitteltechnologien
- Lebensmittelqualität
- Ernährung und Gesundheit

Automatisch auf Ihre Interessen zugeschnittene Informationen über Technologieangebote und -anfragen erhalten Sie unter folgendem Link:

<http://www.enterpriseeuropenetwork.at/marktplatz/index.php?file=insert.php>

☆☆

8. Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wirtschaftskammer OÖ, Lebensmittel-Cluster OÖ, 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel.: 05-90909-3553, Fax: 05-90909-3549, lebensmittel-cluster@wkoee.at

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3
Telefon: +43 (0)5 90 909
Email: wirtschaftskammer@wkoee.at
Email: lebensmittel-cluster@wkoee.at

Tätigkeitsbereich: Interessenvertretung sowie Information, Beratung und Unterstützung der jeweiligen Mitglieder als gesetzliche Interessenvertretung.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ bietet seinen Partnerbetrieben Dienstleistungen im Bereich Information & Kommunikation, Koordination & Kooperation, Marketing & PR und Qualifizierung an.

Richtung der Website („Blattlinie“): Förderung der Ziele des Tätigkeitsbereiches

Im Hinblick auf die technischen Eigenschaften des Internets kann keine Gewähr für die Authentizität, Richtigkeit und Vollständigkeit der im Internet zur Verfügung gestellten Informationen übernommen werden.

Copyright:
Alle Rechte vorbehalten